



Menü

Vorspeise	Kaninchenrücken im Panko gebacken mit Aprikosenchutney und Pfifferlingen 19,00
Zwischengang:	Muschelragout (Miesmuscheln, Schwertmuscheln, Vongole und Jakobsmuscheln) in Safran-Currysauce 12,00
Hauptgang:	Rotzungenfilet mit Steinpilzen, Pak-Choi, Nollypratschaum und Nudeln 29,00 26,00 (Menüportion)
oder	Lammrücken in der Tomaten-Kräuterkruste mit Minestronegemüse und Thymianpolenta 29,00 26,00 (Menüportion)
Dessert	Joghurt-Crème brûlée mit Buchholzer Feigen in weißem Portwein mariniert und Cassis-Sorbet 9,50
oder	Kleine Käsevariation 9,50
Menüpreis:	3 Gang Menü: 48,00 Euro 4 Gang Menü: 60,00 Euro

Alle Gerichte dieses Menüs können auch einzeln bestellt werden.

Umbestellungen sind nur bedingt und gegen Aufpreis möglich.

Suppen



Rindfleischbrühe mit Flädle	6,00
Badische Schneckensuppe	7,50
Steinpilzcrèmesuppe mit Schnittlauch	7,50

Vorspeisen oder kleine Gerichte

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan	13,00
Culatelloschinken mit warmen Pfifferlingen, Blattsalaten und gehobeltem Gruyère	16,50
Ziegenfrischkäse von Monte Ziego in der Thymian-Lavendelhonigkruste mit Pfifferlingen, Aprikosenchutney und Blattsalaten	15,00
Weinbergsschnecken überbacken mit "Café de Paris"	
6 Stück	9,50
12 Stück	12,50
Flusskrebse und Avocados mit Senf-Dillsauce	13,00
Vitello tonnato	
kalt es Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapern und Ei	13,00
klein	10,00
gemischter Beilagensalat	6,50



Hauptgerichte

Kalbs-Entrecôte

mit cremigen Pfifferlingen, Sommergemüse
und hausgemachten Spätzle
klein

28,00

25,00

Rehragout (aus heimischer Jagd)

mit Pfifferlingen, hausgemachten Spätzle und Salatteller
klein

22,00

19,00

Kotelette vom Iberico-Schwein

mit Steinpilzen, Rahmwirsing und Pontneuf-Kartoffeln

28,00

Rumpsteak mit Pfeffersauce,

Pontneuf-Kartoffeln und Gemüse

28,00

Cordon Bleu ^(1,,4) vom Schwein

mit pommes frites und gemischtem Salatteller

21,00

Rinderzunge

mit Madeirasauce, Gemüse und hausgemachten Spätzle
klein

21,00

18,00

Vegetarisch:

Tagliatelle mit cremigen Steinpilzen

19,00

Alle Saucen werden ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker gefertigt.
für zusätzliche Sauce berechnen wir 1,50 Euro

Desserts

Gebackene Apfelravioli mit Vanille-Krokant-Eis ⁽¹⁾ und Calvadossahne	10,00
Sorbetteller mit Früchten	9,00
Eiskaffee 3 Kugeln Vanilleeis mit heißem Espresso und Schlagsahne	7,00
Nocino Vanilleeis ⁽¹⁾ , Walnusseis, karamellisierte Walnüsse, Nusslikör und Schlagsahne	8,50
Vanilleeis (1) mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne	7,50
Kir Royale 2 Kugeln Cassis-Sorbet aufgefüllt mit Sekt	7,00
Coupe Colonel 3 Kugeln Zitronensorbet und Wodka	7,00
gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne	5,00 5,80

1 = mit Farbstoff